

Préface 1

L'artichaut n'est pas docile. On ne peut le croquer tout cru. Il demande un arrangement pour être dégusté. Il faut le couper, enlever le foin, le dépouiller. A défaut d'être tendre, c'est un aliment qui pique et qui cache sous sa carapace de feuilles toute une vie à l'intérieur.

Pour le connaître, il faut d'abord l'appivoiser, lui faire la cour, le séduire. Des alors, il ôtera ses habits hostiles et délivrera ses secrets.

Les variations d'artichaut de Barbara Schroeder incitent à un parcours de plaisirs, à un véritable recueil culinaire où l'imaginaire est roi. Chacune des peintures offre une vision nouvelle et invite à aller au fond des choses, au cœur des éléments. Je me les approprie. Je me sens bien. Mon esprit vagabonde. Les peintures me donnent envie de croquer, de goûter, de rêver. Grâce à elles, je vois l'artichaut autrement aujourd'hui. Plus accessible, plus tendre, doté d'un cœur doux et délicat.

Depuis que j'ai vu les artichauts de Barbara Schroeder, avec leur forme pleine et ronde, je les traite différemment. Je leur invente de nouvelles recettes et des compositions plus douces, plus féminines, plus sensuelles.

Guy Martin
Etoilé Michelin
au Restaurant Le Grand Véfour à Paris

Préface 2

L'artichaut n'est pas docile. On ne peut le croquer tout cru. Il demande un arrangement pour être dégusté. Il faut le couper, enlever le foin, le dépouiller. A défaut d'être tendre, c'est un aliment qui pique et qui cache sous sa carapace de feuilles toute une vie à l'intérieur.

Les variations d'artichaut de Barbara Schroeder incitent à un parcours de plaisirs, à un véritable recueil culinaire où l'imaginaire est roi. Chacune des peintures offre une vision nouvelle et invite à aller au fond des choses, au cœur des éléments. Je me les approprie. Elles sont apaisantes. Je me sens bien. Mon esprit vagabonde. Les peintures me donnent des envies de croquer, de goûter, de rêver. Grâce à elles, je vois l'artichaut autrement aujourd'hui. Plus accessible, plus tendre.

La peinture apporte une nouvelle dimension, transcende ce que notre connaissance quotidienne de ce légume à priori banal ne nous a pas laissé voir. Elle nous transporte dans un monde imaginaire, si proche, si accessible et change notre regard qui nous transforme pour un instant, ou pour toujours.

Depuis que j'ai vu les artichauts de Barbara Schroeder, avec leur forme pleine et ronde, je les traite différemment. Je leur invente de nouvelles recettes et des compositions plus douces, plus féminines, plus sensuelles.